

えたことを確認してから行ってください。

吸・排気カバー (2枚)

薄めた台所用洗剤 (中性) とスポンジで洗う。

※お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体にセットしてください。

※たわしやみがき粉は使わないでください。

吸・排気カバーの下の油污れもお手入れしてください。

ご注意

汚れて目詰まりしたまま使うと、安全装置が作動して通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙がもれたりする場合があります。

グリルのお手入れは

→ P.32~33

天ぷら鍋 (付属品)

①薄めた台所用洗剤 (中性) とお湯で洗う。

●たわしやみがき粉 (クレンザー) は使用しないでください。

②鍋底や外側の異物や汚れをとる。

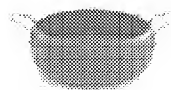
●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。またトッププレートが汚れます。

③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。

●洗ったままにしておくこととさびる場合があります。

天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。

●鍋底が反ってきたり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店で買い求めください。→ P.5



上面操作パネル

やわらかい布でふき取る。

汚れがひどいときは、台所用洗剤 (中性) を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからふきする。

ご注意

- 水にぬらさないでください。故障の原因となります。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

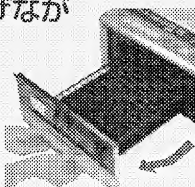
お手入れ (つづき)

- ご使用のたびにお手入れしてください。
- お手入れの際は、必ず電源を切り、十分に冷

グリル部

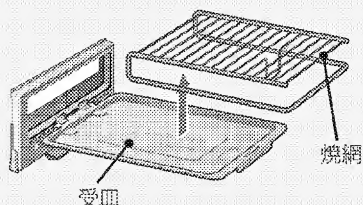
グリルドア・受皿・焼網の取り外しかた

- 1** とつてを両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出し、手前を少し上に持ち上げながら外す



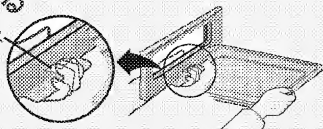
受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

- 2** 焼網を外す



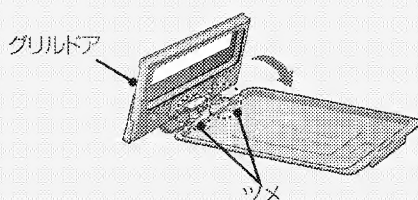
- 3** とつての下側に手をまわし、グリルドアバネを軽く引き下げる

グリルドアバネ



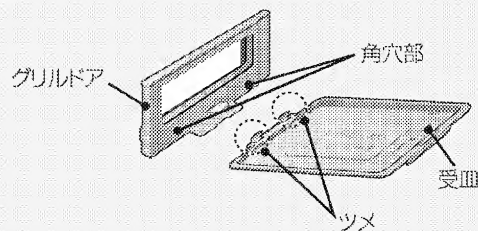
グリルドアバネを押さえずに無理に外すとグリルドアが破損したり、変形することがあります。

- 4** グリルドアを受皿側へ倒すようにし、左右2個のツメを外す



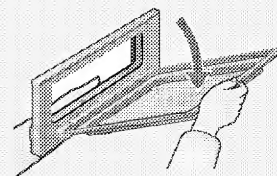
グリルドア・受皿・焼網の取り付けかた

- 1** 受皿を斜めにし左右2個のツメをグリルドアの角穴部に下より差し込む。

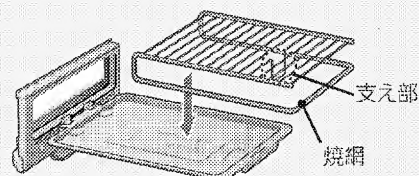


- 2** グリルドアを手でささえ、受皿を図のように下げる。

※カチッと音がして受皿が固定されます。

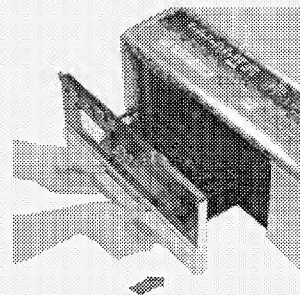


- 3** 焼網をのせる。
○焼網は支え部をグリルの奥側にしてのせてください。
※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。



- 4** 斜め上からはめ込み、ロックするまでゆっくり押す。

→P.15



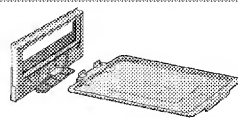
えたことを確認してから行ってください。

グリルドア・受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

お願い

- たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます。）
- グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。（樹脂部が変形します。）



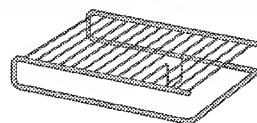
焼網のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

お願い

焼網のフッ素加工を傷めないでください。

- たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます。）
- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。フッ素加工に傷が付いたりはがれたりすることがあります。
- 焼網は食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- ご使用の度にお手入れしてください。
汚れがこびりつく調理物を取りにくくなることがあります。
- 焼網は消耗品です。フッ素加工が傷んだ場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。 → P.5



グリル庫内のお手入れ

庫内クリーニングをご使用ください。グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。

準備

焼網を取り外し、グリルドアを確実に閉める

1

電源
切/入



を「ピッ」と鳴るまで押し、

電源を入れる（ランプが点灯します）

2

点滅
ランプ

を3秒押し、

ランプを点灯させる

3

切/スタート

を押し、通電する

メロディーが鳴ったら終了です。

4

続けて使わないときは

電源
切/入



を押し、電源を切る

（ランプが消灯します）

ご注意

- 焼網は絶対にセットしないでください。グリルでの調理後に行う自動クリーニングより、庫内クリーニングの方が強力なため、焼網のフッ素加工が傷みます。
- においを軽減しますが、汚れは除去できません。
- クリーニング中は、グリル庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ずレンジフードを使用してください。

グリル庫内に落ちた食品カスなどは、グリル庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。

ご注意

グリル庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。

クリーニング中は表示部に「CL」を表示します。約10分で終了します。

途中で停止したい場合は、切/スタートを押します。

- 庫内の温度が約80℃以下になるまで焼きかげんランプが点滅し高温注意表示をします。

点滅



お手入れ

お困りのときは

修理を依頼される前に、
次の点をもう一度お調べください。

| 現象 | 原因 |
|--|---|
| 通電しない。 | <ul style="list-style-type: none"> ●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている。) 電源を入れてください。 <ul style="list-style-type: none"> ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。 電源を「入」の状態です約30分放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。 ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。(→P.29) ●左・右IHヒーターで使える鍋を使用していますか。 (使える鍋について (→P.12)) |
| 使用途中にヒーターの 通電が停止した。 (切り忘れ防止自動停 止機能) | <ul style="list-style-type: none"> ●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 <ul style="list-style-type: none"> ・左・右IHヒーターは操作後約45分 ・グリル(手動調理)は約30分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。 再度、通電をスタートしてください。 |
| 火力表示ランプが交互 に点灯し、約30秒後に 消灯した。 (小物検知自動停止機能、 鍋無し自動停止機能) | <ul style="list-style-type: none"> ●鍋をヒーターの中央に置いていますか。 ●使えない鍋を置いていませんか。(→P.12) 使える鍋を置いてください。 <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;">点灯</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 10px;">点灯</div> </div> <p>約30秒後、ブザーが鳴り、火力表示ランプが消え、通電を停止します。 付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。</p> |
| 使用途中に停電に なった。 | <ul style="list-style-type: none"> ●通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 <ul style="list-style-type: none"> ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。 <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div> <p>警告</p> <p>トッププレートやグリルドアおよび 庫内など高温部に触れない</p> </div> </div> </div> |
| 鍋底の直径が小さかつ たり、鍋底が反ってい る鍋は火力が弱くなる ことがあります。 | <ul style="list-style-type: none"> ●鍋底の直径が12~26cmのもので鍋底のそりが3mm以下のものをご使用 ください。 (使える鍋について (→P.12)) ●自動湯わかしの場合は、鍋底の直径が15~23cmのもので、鍋底が平らな もの(鍋底の凹凸(反りや脚)1mm以下)をご使用ください。 (使える鍋について (→P.12)) |